VirtùQuotidiane

L'AQUILA: IL RISTORANTE ANTICA ROMA COMPIE TRENT'ANNI, FESTA GRANDE IL PRIMO FEBBRAIO

26 Gennaio 2019

di Redazione



L'AQUILA – Trent'anni e non li dimostra. Complice il trasferimento del locale, dalla piazza centrale di Cansatessa, che all'epoca era un posto di campagna, a via dei Medici, in località Vetoio all'Aquila, il ristorante Antica Roma festeggia l'agognato traguardo venerdì primo febbraio con una conviviale "aperta a tutti", dice **Stefania Persia**, cuoca del locale che il fratello **Sergio** gestisce assieme alla moglie, **Giovanna Laratta**.

"Siamo partiti dall'Antica Trattoria", racconta Stefania, "ed essendo originari della Capitale,

con lo spostamento dell'attività abbiamo modificato il nome trasformandolo in Antica Roma".

I Persia quando approdarono per la prima volta all'Aquila si occupavano di edilizia, poi la riconversione alla ristorazione che, col senno di poi, ha dato le sue soddisfazioni.

"La nostra è una cucina tradizionale in cui i piatti romani e quelli aquilani spesso si fondono", dice Stefania, 46enne infaticabile ai fornelli. "Matriciana, carbonara, porcini e tartufo, e poi siamo anche pizzeria con forno a legna", aggiunge, "i nostri impasti con la tecnica della lievitazione a freddo conferiscono leggerezza al prodotto, che è una via di mezzo tra la pizza romana e quella napoletana".

Il 23 gennaio Antica Roma ha compiuto nove anni nel nuovo locale, un edificio nuovo con circa cento coperti e un parco di tremila metri quadrati in cui si ospitano anche banchetti.

"Abbiamo clienti da trent'anni, anche se sono oramai pochi, visto che molti sono andati fuori città a causa del terremoto", aggiunge Stefania. "Com'è cambiato il lavoro rispetto all'inizio? Le nuove regole sull'igiene che impongono che la cucina sia come una sala operatoria penalizzano molto, è complesso adempiere alle innumerevoli imposizioni di legge – fa osservare – e poi si è penalizzati dal proliferare di attività che si improvvisano o dalla trasformazione di bar in ristoranti, di questo ne risentiamo molto a pranzo, visto che è impossibile essere concorrenziali con chi offre un pasto a cinque euro".

"Più soddisfazioni o più delusioni? Al pari", dice Sergio, "in trent'anni ne ho vissute tante, bei pranzi così come dei flop, com'è normale che sia. Siamo cresciuti con la città, abbiamo subìto il terremoto come tutti ed è stato un momento di sconforto che ci ha fatto temere di non riprenderci più, poi abbiamo trovato nuovo impulso dando il meglio di noi stessi, mantenendo una qualità elevata".

"Attività del genere adesso ti fanno vivere, né ci si rimette né ci si arricchisce", ammette il ristoratore, "dipende sempre da qual è l'approccio e cosa si vuole fare, se scegli la qualità come noi hai meno introiti ma incontri la soddisfazione del cliente. Almeno del 90 per cento, perché il 10 per cento dei clienti è insoddisfatto a priori". *(red.)*